



## QUICHE AUX PLEUROTÉS

### Ingrédients :

#### Garniture :

3 gousses d'ail finement hachées  
100 g de cerfeuil finement haché  
200 g de lardons fumés  
20 cl de crème fraîche  
20 cl de lait entier  
350 g de pleurotes  
3 gros œufs entiers  
sel, poivre du moulin

#### Pâte à fougasse :

5 cl d'eau  
12 g de sel  
500 g de farine  
25 cl d'huile d'olive  
5 g de sucre en poudre  
10 g de levure boulangère  
10 g d'herbes de Provence

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème fraîche, le lait, l'ail haché et le cerfeuil. Salez et poivrez. Filmez et réservez au réfrigérateur.
- Pour réaliser la pâte à fougasse : placez tous les ingrédients dans le bol d'un robot, et pétrissez 10 minutes. Étalez au rouleau sur une épaisseur de 2 cm sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson et laissez lever 1 heure à température ambiante. Vous pouvez aussi utiliser une pâte feuilletée (400 g).
- Préchauffez le four à 180°C. Faites cuire la pâte à fougasse à blanc durant 20 minutes (cela n'est pas nécessaire pour la pâte feuilletée).
- Lavez et essuyez les pleurotes. Disposez-les sur la pâte précuite.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée puis ajoutez-les à l'appareil réservé, et versez le tout sur les pleurotes.
- Faites cuire pendant 25 minutes.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :